

Da Geba successo per il corso sull'alta efficienza. Ottanta gelatieri abruzzesi si preparano alla nuova stagione estiva.

Circa 80 partecipanti provenienti da tutto l'Abruzzo hanno assistito ieri, 26 febbraio 2014, all'annuale appuntamento con "Gelato University Carpigiani", che l'azienda di macchinari prodotti, macchine e arredi bar "Geba Srl" ha dedicato ai gelatieri professionisti per la sua sezione "Geba School".

Un seminario di formazione gratuita si è svolto nella sede di Chieti Scalo nel pomeriggio di mercoledì 26 febbraio ed ha avuto per tema l'"Alta efficienza in gelateria". È stato condotto da **Luciano Ferrari, responsabile della formazione Carpigiani**, che lavora da oltre 25 anni nel settore della gelateria artigianale e, in particolare, negli Stati Uniti ha pubblicato articoli e un libro di tecnica di gelateria e *frozen desserts*.

Dopo aver ricordato i dieci punti del ciclo di produzione di un buon gelato, dal momento della spesa fino allo stoccaggio, Luciano Ferrari ha preparato e fatto degustare 4 gusti a base crema, una a base frutta e una granita con il nuovo mantecatore Carpigiani ad alta efficienza "Lobotronic HE".

In pochi minuti sono state fornite e dimostrate le ricette dei gusti vaniglia e anice, cioccolato alla menta, caffè arabo e crema antica, per poi sbizzarrirsi con un sorbetto costituito all'80% di almeno 8 tipi diversi di frutta e una granita alle fragole, proposta in coppa con la panna montata.

«Il bravo gelatiere impara a giocare bene con gli abbinamenti e con le fusioni dei gusti – ha spiegato Luciano Ferrari – e conosce quali sapori possono affiancarsi, rimanendo ben distinti ma armonici, e quali possono creare un gusto nuovo fondendosi. Il cioccolato, ad esempio, è l'unico che può essere solo abbinato: nell'esempio che abbiamo proposto oggi, infatti, prima si sente il suo sapore, poi arriva quello della menta, dato dall'utilizzo delle foglioline fresche»